



RAMÓN ROQUETA SEMIDULCE

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco semidulce.

Variedades: 80% Macabeo, 20% Chardonnay.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: vendimiadas en su momento óptimo de maduración y fermentadas a temperatura controlada hasta que la fermentación se para, dejando un contenido de azúcar residual.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas.



En nariz domina la expresión afrutada de la fruta blanca (manzana, pera) y de la fruta amarilla (albaricoque, melocotón), con recuerdos florales (rosa, jazmín) y un recuerdo final de fruta cítrica.



En boca es untuoso por su presencia de azúcar, perfectamente equilibrada con un buen frescor marcado por un agradable posgusto final.



Se recomienda acompañar con Cocina oriental, Foie, Quesos de cabra y Postres debido a su suave dulzor.

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



La Bodega

Bodegas Ramon Roqueta es la historia de una bodega íntimamente ligada a sus orígenes y a su territorio, el Bages. El cultivo de la vid y la producción de vino han sido la actividad principal de la familia durante generaciones. Pero fue en 1898 cuando el Sr. Ramon Roqueta Torrentó inauguró en Manresa un establecimiento para comercializar sus productos. Se convirtió en el primer impulsor de la empresa vinícola en Manresa y a partir de esta fecha, se empezó a escribir la historia y el futuro de la bodega.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com